

Udka faszerowane

data aktualizacji: 2019.04.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 10 udek (surowych)
- 30 dkg karkówki
- 20 dkg pieczarek
- 1 papryka czerwona
- 1 jajko
- 1 bułka kajzerka czerstwa
- 20 dkg szynki
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Zdjąć skórę z udek, oddzielić mięso od kości. Zmieszać mięso z oddzielone z kurczaka, karkówkę oraz bułkę. Następnie dodać zrumienioną cebulę, jajko, pokrojoną paprykę i przyprawy – pieprz, sól.

Mięso należy podzielić na dwie części. Do jednej trzeba dodać zmielone pieczarki, a do drugiej zmieloną szynkę. Włożyć doprawione mięso w skóry zdarte z udek. Następnie piec w piekarniku owinięte w folię aluminiową przez około 40 minut w temperaturze 120 st. C.

Przepis Henryki Gos, mieszkanki Regnowa, członkini Koła Gospodyń Wiejskich.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31588-udka-faszerowane>